

Une cuisine de sens, la « sagesse paysanne »

« Fils d'agriculteurs, je suis né à la terre. Pour moi, tout est ramené à la **terre** et à la **nature**. Quand on recherche de beaux produits, on vient au bio, on va vers les **circuits courts**. Cette proximité permet l'**extra-fraîcheur**, développe une vraie sensibilité pour une cuisine saine avec le **respect du produit** et de la **saisonnalité des légumes et des poissons**. Les éleveurs, producteurs, maraîchers, pêcheurs de notre Belle Normandie vous livrent le meilleur. »

Anthony CAILLOT

En ce moment, nous cuisinons :

LES LEGUMES de Sophie

Betterave, poireau, navet, carotte, musquée de Provence

LES LEGUMES du Jardin de Kami



Mesclun, coriandre, cébette, mesclun, betterave, épinard

LES LEGUMES de Jean-Paul, Bio sur Seulles



Pomme de terre, longue de Nice, choux, chou-fleur

LES FRUITS et LEGUMES sélectionnés par Julien de Zenith Fraicheur

Pomme, céleri, clémentine, panais

LES ŒUFS de la Ferme de Mondeville



LES HUITRES d'Asnelles

LES LANGOUSTINES

LE FOIE GRAS de Mr Lavigne

LA COQUILLE SAINT-JACQUES de Port-En-Bessin ou de la Baie de Seine

LE MAQUEREAU

LE VEAU des Eleveurs de l'Orne

LE COCHON du Lycée Agricole de Saint-Lô Thère

LE PIGEONNEAU élevé par François Jardin

LA CANARD de la Ferme de la Houssaye

LE CAMEMBERT et LE BEURRE des Champs Secret



LA TOMME DE BREBIS des BerTommes

LA MIMOLETTE d'Isigny-Sainte-Mère



Tous nos plats sont «faits maison» et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Le détail des allergènes par plat est à votre disposition

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

Secondé par Freddy Pommier et accompagné par l'ensemble de notre équipe
nous vous invitons à nous faire confiance.

Laissez-vous guider.

Carte du déjeuner

Intuition

3 Temps _ 48 €

Une entrée, un plat et un dessert

5 Temps _ 68 €

Une entrée, un poisson, une viande, un fromage et un dessert

7 Temps _ 78 €

Deux entrées, un poisson, une viande, un fromage et deux desserts

Le menu Intuition est préparé et servi pour l'ensemble de la table

En cas de grossesse et /ou d'allergies alimentaires, nous sommes à votre écoute en début de repas.



Le menu Intuition existe aussi
en « spécial végétarien »



Pour les enfants, nos plats sont adaptés
en quantité, une remise sera appliquée
sur les prix affichés des mets :
50% pour les enfants de moins de 6 ans,
25% pour les enfants de 7 à 12 ans.

**Pour accompagner votre menu,
dégustation en**

1 verre de vin _ 12 €

2 verres de vin _ 24 €

3 verres de vin _ 31 €

Verres de vin blanc et rouge 10 cl

4 verres de vin _ 36 €

Verre de vin de dessert 8 cl

5 verres de vin _ 44 €

**Menu servi pour l'ensemble de la table,
uniquement le midi du mercredi au vendredi, hors jours fériés**

33 €

avec un verre de vin de 10cl _ 41 €
BEAUJOLAIS en Blanc ou ITALIE - Piémont en Rouge

ŒUF BIO

Poché et croustillant, velouté de topinambour au lard fumé

LA PECHE D'ICI

Pilaf de boulgour, pulpe de carotte au gingembre et poireau à la coriandre

ou

LA CUISSE DE CANARD

Confite au jus, fregola sarda à la mimolette, courge aux fruits secs et légumes d'hiver

CHOCOLAT

Arlette au chocolat, fruits exotiques au naturel et vanille



Inspiration